

Tort "jesień"



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8305**



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- BISZKOPT: -7 jajek -200 g.cukru
- -130 g. mąki tortowej -130 g. mąki ziemniaczanej -1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- NASĄCZENIE:
- -dżem brzoskwiniowy-390 ml. -1/2 szklanki gorącej wody
- KREM JAGODOWY:-250 ml. śmietanki 30 %
- -50 g. cukru pudru -1 śmietan-fix -200 g. jogurtu greckiego
- -150 ml. frużeliny jagodowej -20 g żelatyny -1/2 szklanki wody
- KREM STRACCIATELLO: -250 ml. śmietanki 30 %
- -50 g. cukru pudru -1 śmietan-fix -200 g. jogurtu greckiego
- -250 g. serka mascarpone -100 g. mlecznej czekolady -20 g. żelatyny -1/2 szklanki wody
- MASA ŚMIETANKOWA:
- -500 ml. śmietanki 30 % -1 masa śmietankowa w proszku
- DO OBSYPANIA BOKÓW:
- -50 g. mielonych migdałów
- DEKORACJE:
- -1 polewa biała do dekoracji w pastylkach -barwniki jadalne
- -1/2 polewy deserowej -1/2 polewy mlecznej

Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Ubić białka z solą i cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Lekko wymieszać łopatką. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy 27 cm.wyłożonej krążkiem papieru tylko na dole. Piec ok.30 min. w 175*. Po przestygnięciu przekroić na trzy krążki.
- 2 nasączenie-Dżem rozmieszać z przegotowaną wodą. Ciut mniejszą połową nasączyć spód biskoptu.

- 3 krem jagodowy-Żelatynę rozpuścić we wrzątku i schłodzić do letniego. Zimną śmietanki ubić z pudrem i śnieżką. Dodawać porcjami jogurt, frużelinę i zmiksować. Na koniec krótko zmiksować z żelatyną. Wyłożyć na biszkopt w tortownicy.
- 4 Przykryć drugim blatem biszkoptowym i nasączyć, resztą dżemu.
- 5 krem stracciatella-Żelatynę rozpuścić we wrzątku i schłodzić do letniego. Czekoladę zetrzeć na tarce. Zimną śmietanki ubić z pudrem i fixem. Dodawać porcjami jogurt, serek i zmiksować. Na koniec krótko zmiksować z żelatyną, dodać czekoladę i szybko wymieszać. Wyłożyć na biszkopt w tortownicy.
Przykryć trzecim blatem i schłodzić.
- 6 Po schłodzeniu zdjąć obręcz z tortownicy i ułożyć na paterze.
- 7 masa-Zmiksować masę ze śmietanką w/g przepisu na opakowaniu. Posmarować cały tort.
Boki obsypać mielonymi migdałami.
- 8 dekoracje-Liście umyć i osuszyć.
- 9 Każdą polewę osobno roztopić nad parą. Połowę białej zafarbować na żółty i brązowy kolor.
Liście dolną stroną maczać w polewie i układać do zastygnięcia. Można pędzelkiem posmarować.
Jak polewa stwardnieje, to delikatnie odklejać liście.
- 10 Dekoracje ułożyć na torcie.
- 11 Tort przechowywać w lodówce. Kroić ostrym i ciepłym nożem.

Twoje notatki do przepisu: